

⑫ 公開特許公報(A) 平3-26216

⑤ Int. Cl.⁵

A 47 J 37/06

識別記号

3 3 1

庁内整理番号

7421-4B

⑬ 公開 平成3年(1991)2月4日

審査請求 有 請求項の数 3 (全4頁)

⑭ 発明の名称 調理用焼き網

⑯ 特 願 平1-161108

⑰ 出 願 平1(1989)6月23日

⑱ 発 明 者 金 城 輝 幸 大阪府大阪市生野区巽中1丁目7番12号

⑲ 出 願 人 金 城 輝 幸 大阪府大阪市生野区巽中1丁目7番12号

⑳ 代 理 人 弁理士 鈴木 武夫

明 細 書

1. 発明の名称

調理用焼き網

2. 特許請求の範囲

1. 上面へ調理物をのせることが可能な調理物載置部材と、受け部材とを有してなり、上記調理物載置部材は、受け部材の上に位置するよう受け部材と適宜間隔を以て重合しており、更にこの調理物載置部材は、下方からの炎或は熱気を調理物へ通す適宜数の孔が設けられており、一方受け部材は、上記孔の下方であってこの孔と対応する位置に、調理物から滴下する油を受容する適宜数の油受け部を備え、この適宜数の油受け部は、互いの間に下方からの炎或は熱気を上方へ通す適宜数の孔を備えるものであることを特徴とする調理用焼き網。

2. 上記油受け部は、予め水等冷却用液が入れられたものであることを特徴とする請求項第1項記載の調理用焼き網。

3. 上記油受け部は、その底部に水等の冷却用液を導入可能な管が設けられてなるものであることを特徴とする請求項第1項又は第2項記載の調理用焼き網。

3. 発明の詳細な説明

<産業上の利用分野>

本願発明は、調理用の焼き網に関する。

<従来の技術>

従来魚等を焼いて調理するのに、焼き網が用いられた。これは、上面へ魚を載せて、網の目の部分から下方より上がる炎を通すものである。

<発明が解決しようとする課題>

ところがこのような従来の焼き網では、焼かれた魚から滴下する油で、炎が回ったり、煙りが立ち込めたりして、調理を不快なものにしていた。

本発明は上記課題の解決を目的とする。

<課題を解決するための手段>

そこで本願発明は、

① 上面へ調理物をのせることが可能な調理物載置部材と、受け部材とを有してなり、上記

調理物載置部材は、受け部材の上に位置するよう受け部材と適宜間隔を以て重合しており、更にこの調理物載置部材は、下方からの炎或は熱気を調理物へ通す適宜数の孔が設けられており、一方受け部材は、上記孔の下方であってこの孔と対応する位置に、調理物から滴下する油を受容する適宜数の油受け部を備え、この適宜数の油受け部は、互いの間に下方からの炎或は熱気を上方へ通す適宜数の孔を備えるものであることを特徴とする調理用焼き網

② 上記油受け部は、予め水等冷却用液が入れたものであることを特徴とする請求項第1項記載の調理用焼き網

③ 上記油受け部は、その底部に水等の冷却用液を導入可能な管が設けられてなるものであることを特徴とする請求項第1項又は第2項記載の調理用焼き網

の提供を図るものである。

< 作 用 >

調理用焼き網は、上部が魚その他の調理物を載置するための載置部(1)であり、その裏面側に油受け部(3)を備える。詳述すると、この載置部(1)は、下から過熱した際の熱気を上面(調理物載置面)へ通す、複数の孔(2)を備える。この孔(2)を上方から覗いた際に下方まで見通せないように、即ち孔(2)から滴る油を通過させないように、上記油受け部(3)が、孔(2)下方へ位置する。この油受け部(3)は孔(2)の故に対応する数設けられ、断面略U字形のとい状に形成されている。油受け部(3)同士間は、過熱の際の下方からの熱気あるいは炎を通す隙間(4)が設定されている。

第2図に上記第1図の略端面図を示す。ここでは、油受け部(3)へ滴下してきた油を冷却するために水等の冷却液(5)を予め油受け部(3)へ流してある。この場合滴下してきた油が冷却液(5)へ混入することによって蒸気が発生することが考えられるので、この点を考慮した例を第3図へ示す。これは、冷却液(5)を受容する管(6)を油受け部(3)の底部へ設けたものである。第3図において、管

上記手段を施した本発明にあっては、

① 調理物載置部材の孔は、その下方の対応する位置に油受け部を有するために、下方からの炎を直接通すことなく熱気のみを通し、同時にこの油受け部が孔と対応する位置にあり、調理物より滴下する油を受け、下方の炎に油が落ちるのを防ぐ。

② 上記①の作用に加え、油受け部内の冷却用液が滴下してくる油を冷却する。

③ 上記①②の作用に加え、冷却用液は閉じられた管の中にあるため、油より受け取った熱によって蒸気を発生させない。

< 実 施 例 >

以下に図面を参照して、この発明の好適な実施例を例示的に詳しく説明する。ただし、この実施例に記載されている構成部品の寸法、形状、材質、その相対配置などは、特に特定の記載がないかぎり、この発明の範囲をそれらのみに限定する趣旨のものではなく、単なる説明例に過ぎない。

第1図に本発明の一実施例を示す。本発明の調

(6)は横断面が円形になっているが、この円形に限定するものではなく、例えば第4図に示す長円状のものや、楕円形、多角形、その他の形状であっても実施可能である。

第5図は、第1図の他の実施例である。ここで第1図を横断面図と考えると第5図は略縦断面図である。油受け部(3)は個々に独立したものとしてみてもよいが、第5図に示すように、両端で油受け部(3)同士がつながるものであってもよい。即ち上記油受け部(3)の両端に更に受け部(9)を設けて各油受け部(3)からの油或は冷却液が溜まるようにしてもよい。冷却液(5)は、例えば第2図の構成をとった場合に熱によって蒸発してしまい、逐次その供給を要するので、この受け部(9)から注ぐようにすればよいのである。又第6図に示すように、油受け部(3)中央に向かって底が高くなるようにしておけば、油は受け部(9)へ円滑に溜まるようになる。この構成は第5図及び第6図に示す実施例において実施してもよい。

実際に調理物(7)を過熱する際の状態を第7図

に示す。下からの炎による熱気(破線の矢印)が載置部(1)と油受け部(3)との間を通り、調理物(7)を過熱するのである。

第1図に示すように、調理用焼き網は平面視した際矩形のものであってもよいが、第7図に示すように円形であってもよい。勿論他の形状で実施することも可能である。又適当な位置に把手を設けておけば、使用に便利である。

<発明の効果>

本発明の実施によって、

- ① 調理物載置部材の孔は、その下方の対応する位置に油受け部を有するために、下方からの炎を直接通すことなく熱気のみを通し、同時にこの油受け部が孔と対応する位置にあり、調理物より滴下する油を受け、下方の炎に油が落ちるのを防ぐ。
- ② 上記①の効果に加え、油受け部内の冷却用液が滴下してくる油を冷却する。
- ③ 上記①②の効果に加え、冷却用液は閉じられた管の中にあるため、油より受け取った熱によっ

て蒸気を発生させない。

従って上記①②③の効果によって、魚等を焼く場合等にあつて、煙りや上記を発生させることなく、快適で安全な調理が行える。

4. 図面の簡単な説明

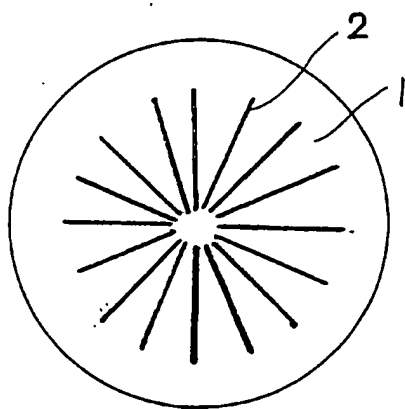
第1図は、本願発明の一実施例を示す一部切欠斜視図であり、第2図は、その略(横)略端面図である。第3図は他の実施例を示す(横)略端面図であり、第4図は更に他の実施例を示す(横)略端面図である。第5図は、油受け部(3)の両端についての他の実施例を示す(縦)略端面図であり、第6図は、その他の実施例を示す(縦)略端面図である。第7図は調理状態を示す説明図である。第8図は、更に又他の実施例を示す平面図である。

- (1)…載置部、(2)…孔、
(3)…油受け部、(4)…隙間、
(5)…冷却液、(6)…管

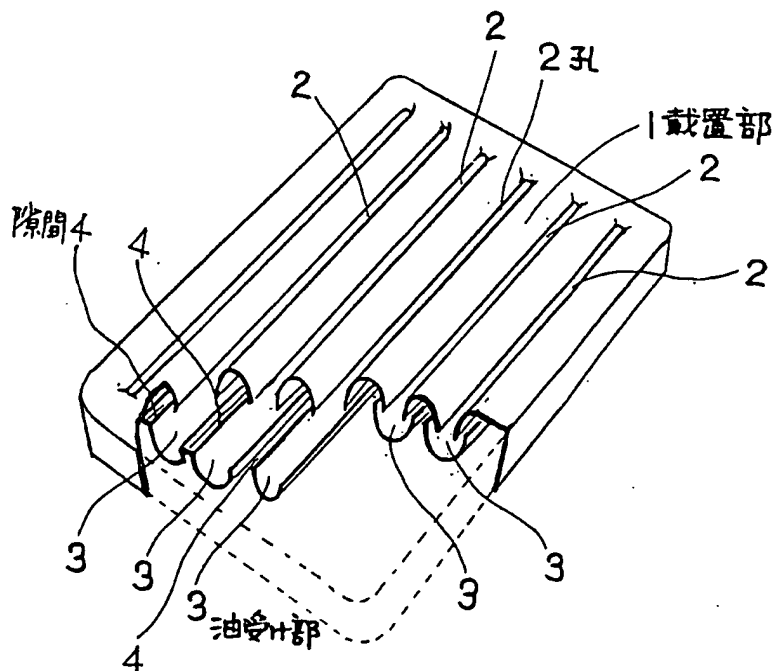
出願人 金 城 輝 幸
代理人 鈴 木 武 夫

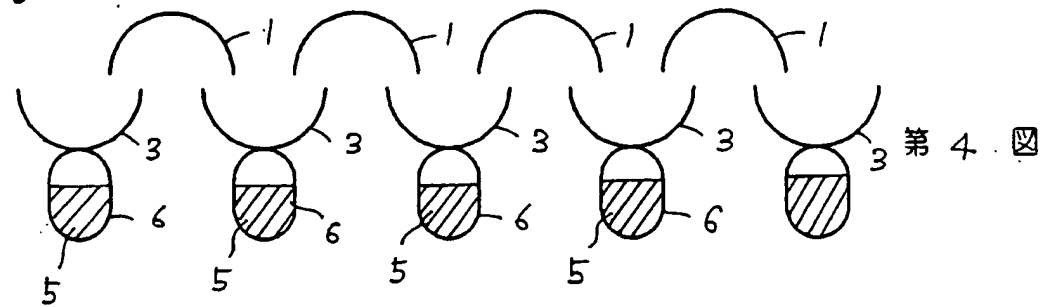
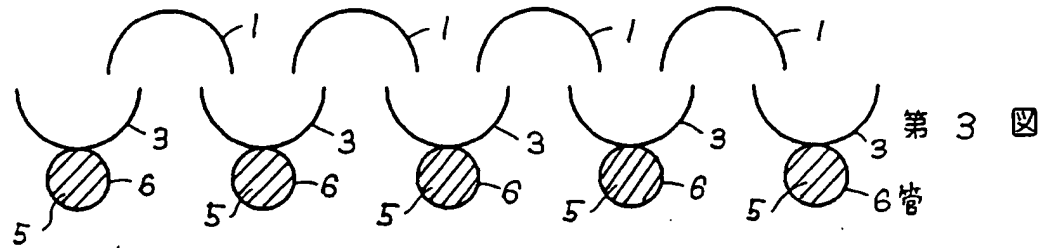
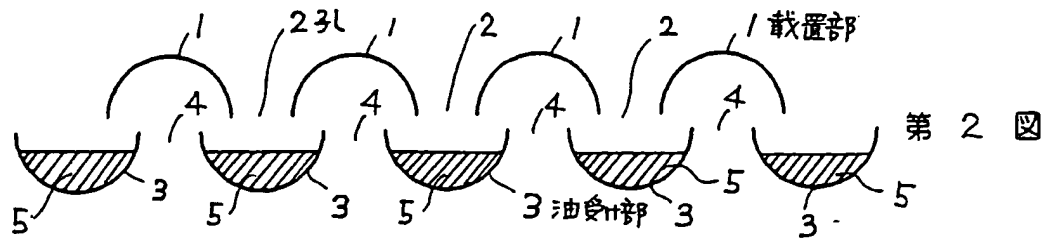


第 8 図



第 1 図





第 7 図

